



特 許 願

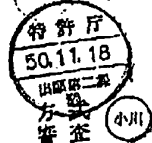
昭和50年11月17日

特許庁長官 斎藤 英 雄 殿

1. 発明の名称 **ライトウヤメルイ セインウカカ**
冷凍焼飯類の製造方法
2. 発明者 **サクラエノ**
住 所 千葉県佐倉市井野 1084
氏 名 **菅原 佐 太** (ほか1名)
3. 特許出願人 **アタワクヒカク**
住 所 東京都荒川区東尾久 8の45の4
氏 名 **アイケイサービス株式会社**
代表者 **菅原 佐 太**
4. 代理人 **ア 101**
住 所 東京都千代田区内神田 5の1706 小山 1605号室
氏 名 (6600) 伊藤士 官 田 俊 夫
5. 添付書類の目録 電話 (03) 855-9889 番

(1) 明細書	1 通
(2) 図面	1 通 1行抹消
(3) 願書副本	1 通
(4) 委任状	1 通
(5) 出願書#家賃	1 通

50 107932



明 細 書

1. 発明の名称

冷凍焼飯類の製造方法

2. 特許請求の範囲

水漬し、水切りをした米に油脂を加えて炒め、この炒め米を炊飯した後冷却し、更に油脂を加えてかきまぜてから凍結せしめることを特徴とする冷凍焼飯類の製造方法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、冷凍焼飯類の製造方法に関する。更に詳しくは、ばら凍結状で得られる冷凍焼飯類の製造方法に関する。

従来のチャーハンなどの中華風焼飯やピラフ、ドライカレーなどの西洋風焼飯は、一般に炊飯後の米飯をバター、マーガリン、ベーコン、ラード、食油などの油脂で炒めるといった調理法がとられている。しかしながら、このような調理法では、一時に大量の調理をすることが困難なことは万人の認めるところであり、炒められた米飯、特に冷

① 日本国特許庁

公開特許公報

①特開昭 52-64439

③公開日 昭52.(1977) 5.27

②特願昭 50-137932

②出願日 昭50.(1975) 11.17

審査請求 有 (全3頁)

庁内整理番号

7162 49
7162 49
7162 49

⑤日本分類

34 B1
34 B12
34 B91

⑤Int. Cl?

A23L 11/10
A23L 8/36

識別
記号

や米飯を用いることが調理上のとつといわれているチャーハンなどでは、加熱して炒められた米飯粒が相互に付着し、塊りとなつたまま油分が十分にゆきわたらないという品質の不均一なものが得られぬ。こうした品質の不均一性を解消するには、十分な量の油脂を使用すればよいが、このような調理法は不必要に余分の油脂を消費するだけでなく、調理された焼飯が油っぽくなりすぎてかえつて味を落し、それが商品の場合には、その商品価値を低下させる。

一方、生米の段階で油脂で炒め、その後炊飯した場合には、米飯粒への油脂の吸着量にばらつきがみられるばかりではなく、これを凍結した場合にはばら凍結状の焼飯類を得ることができない。本発明者らは、かかる難点を解決すべく種々研究の結果、生米を油脂で炒めてから炊飯した米飯を一旦冷却した後、更に加熱することなく油脂で処理することにより、このような課題が解決されることを見出した。

従つて、本発明は、冷凍焼飯類の製造方法に係

(1)

(2)

り、この冷凍焼飯類の製造は、水洗し、水切りをした米に油脂を加えて炒め、この炒め米を炊飯した後冷却し、更に油脂を加えてかき混ぜてから凍結させることにより行われる。

具体的には、水洗して適当量の水分を含んだうるち米をなるべく完全に水切りし、油脂、好ましくはラード、ベーコン、バター、マーガリンなどの固形油脂を加熱溶解させながら炒め、このようにして得られた炒め米を水または適当な温度のお湯の中に仕込んで炊飯する。炊飯された米飯は、米飯粒に吸収された油脂のために、あたかも炊飯された米飯を油脂で炒めたものに近い状態で得られるが、油脂による生米の炒め方の不均一性によって油分の米飯粒への吸着にむらを生ずる。そのために、炊飯した米飯を一旦室温乃至それ以下の温度に冷風をあてるなどして冷却し、更に油脂、好ましくは植物油などの液状油脂を加えて冷却したままの温度でかき混ぜる。このように処理された米飯は、始めてシャキツとした食感の焼飯を与え、それを凍結したものは粒同士がくつつき島い米飯 (3)

のような過大な設備を必要とはせず、しかも米飯の炒め工程をとらない比較的簡単な工程および装置で、目的とする焼飯類を均一な製品として一時に大量に製造することができる。

次に、実施例について本発明を説明する。

実施例

一晚水洗した標準うるち米 5 kg を翌朝洗米し、なるべく完全に水切りをし、これにバター 225 g およびマーガリン 300 g の溶解混合物を加えて、よくかき混ぜながら約 1.5 分間炒める。炒められた米は、ガラ味その他種々の調味料を溶かしたお湯 6.5 kg を仕込んだ炊飯釜に入れられ、炊飯される。炊上げられた米飯は、よくかき混ぜてから凍結パンにしいて、冷風を送つて約 10°~20°C 程度に冷却する。冷却された米飯には、その重量の約 1% 程度の一度ボイルさせた植物油が添加され、よくかき混ぜてこの油を米飯粒表面にコーティングしてから、凍結パンに薄くしいて -20°~-40°C 程度の温度で凍結させる。凍結された焼飯状米飯は、塊状に見える部分があつても軽く

の炒め工程をとっていないので、パツチ凍結した場合でも米飯粒が固々の粒にほぐれぬばら凍結状のものが得られる。

結局、このようなばら凍結状の焼飯類を得るためには、炊飯後一旦予冷することならびにその後今度は加熱を伴わない再度の油脂処理をすることが必要であり、このようにすることにより炒め米を原料として、均一な品質の焼飯を大量に生産し得ることが始めて可能となるものであり、従来一般に行われていた米飯を加熱しながら単に油脂で炒めるだけでは不可能であつた焼飯類の量産を可能としたのである。

凍結された焼飯類は、例えば一食分宛真空包装することなどにより、学校集団給食用などに用いることができ、その解凍は自然解凍、電子レンジあるいは加熱による解凍など任意の方法で行なうことができる。熱せられて解凍された焼飯類は、米飯を加熱しながら油脂で炒めた焼飯類と比較して何ら変るところがない。このように、本発明に係る冷凍焼飯類の製造方法は、フロフリージング (4)

手でほぐすとばらばらの米飯粒となる。

この焼飯状米飯には、ピーマン、たまねぎおよびにんじんをそれぞれ別個に細かく切断して沸騰水中を通し、これを脱水した後、これら各材料にその約 10% 程度の量の油をまぶし、凍結したものを、具としてそれぞれ米飯に対して約 10%、約 8% および約 8% の割合で加える。これらの野菜材料が添加された米飯には、更にその約 4% 位の量のボイル後凍結したむきえびを加えて、一食分宛真空包装し、包装された製品は冷凍貯蔵庫中で保管される。なお、ドライカレーを調理する場合には、調味料の一種としてカレーを添加すればよい。

代理人

弁理士 吉田 俊夫

6 前記以外の発明者

特開 昭52- 64439 (3)

住所 東京都北区豊島 5-5-9-1230
氏名 宮坂 竹司

(2)